

BODEGAS

Más de un 2% de la producción vinícola de la Ribeira Sacra pertenece a vinos envejecidos

30/05/2011 - Galicia / Axencias

Los vinos envejecidos en barrica ya acaparan algo más de un dos por ciento de la producción de las bodegas de la Ribeira Sacra y, dada la buena respuesta que se están encontrando entre los consumidores y la crítica especializada, es previsible que en los próximos años siga aumentando su presencia en la denominación de origen.

El presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, explicó que "más de veinte bodegas" de la denominación de origen han realizado ya "algún tipo de experiencia con vinos envejecidos", aunque fue *Abadía da Cova* la que inició este camino.

"La mayoría trabajan con barricas, pero hay al menos una bodega que envejece el vino en depósito y consigue sacarlo al mercado en un año", explicó José Manuel Rodríguez, quien también aclaró que el proceso de elaboración de estos caldos es "más laborioso" y "más caro", por lo que también cuestan más en los puntos de venta.

Aparte de generar mayor valor añadido, con lo que ello implica para los bodegueros, el presidente del consejo regulador valora especialmente la existencia de "un nuevo producto y, por lo tanto, de una forma más de llegar al consumidor y de una nueva propuesta para penetrar en los mercados".

Por otra parte, opina que este tipo de productos "singulares" aportan "prestigio", dado que "han conseguido puntuaciones muy relevantes en la mayoría de los concursos y catas", y "tanto el público como la crítica especializada hablan muy bien de estos vinos".

En la última Cata de los Vinos de la Ribeira Sacra, que se celebró el pasado fin de semana, las bodegas *Regina Viarum*, de Amandi, consiguieron la mayor puntuación en la categoría de vinos envejecidos.

Con respecto a la cosecha de este año, Rodríguez avanzó que "será muy importante en cantidad", aunque la calidad de la uva dependerá "del tiempo que haga a partir de ahora".